NINJA®

BL740

OWNER'S GUIDE
GUIDE DU PROPRIÉTAIRE
GUÍA DEL USUARIO



www.ninjakitchen.com

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
For Household Use Only

WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED, INCLUDING THE FOLLOWING:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR *NINJA® PROFESSIONAL BLENDER* WITH SINGLE SERVE.

POLARIZED PLUG

WARNING: To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. **DO NOT modify the plug in any way.**

WARNING:

TO REDUCE THE RISK OF FIRE, ELECTRIC SHOCK OR INJURY:

1. To protect against electrical shock, do not submerge the appliance or allow the power cord to come into contact with water or any other liquid.
2. **DO NOT** allow young children to operate the appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
3. Never leave an appliance unattended when in use.
4. Turn the appliance Off and remove the power cord from the electrical outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the electrical outlet. Never pull from the power cord.
5. **DO NOT** abuse the power cord. Never carry the appliance by the power cord or yank it to disconnect from electrical outlet; instead grasp the plug and pull to disconnect.
6. **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. This appliance has no serviceable parts. Return the appliance to EURO-PRO Operating LLC for examination, repair or adjustment.
7. **DO NOT** let the power cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces such as the stove.

8. Always use appliance on a dry, level surface.
9. Keep hands, hair, clothing, as well as utensils out of container while processing to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the appliance. A scraper may be used but only when the appliance is not running.
10. **CAUTION: Blade assembly is sharp, handle with care. When handling the blade assembly, always hold by the shaft.**
11. Avoid contact with moving parts.
12. **DO NOT** attempt to sharpen blades.
13. DO NOT use the appliance if blade assembly is bent or damaged.
14. To reduce risk of injury, never place the blade assembly on base without pitcher or single serve properly attached.
15. **DO NOT** operate this appliance on or near any hot surfaces (such as gas or electric burner or in a heated oven).
16. The use of attachments or accessories including canning jars, not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
17. **DO NOT** remove the container from the motor base while the appliance is in operation.
18. To reduce the risk of injury, **NEVER** operate the appliance without the lid in place; **DO NOT** try to defeat the interlock mechanism; make sure that the attachment is properly installed before operating the appliance.
19. **DO NOT** expose containers to extreme temperature changes.
20. **CAUTION: DO NOT BLEND HOT FOODS OR HOT LIQUIDS.**
21. **DO NOT** overfill.
22. **DO NOT** operate the appliance empty.
23. To reduce the risk of burns, always allow the appliance to cool before taking off parts and before cleaning.
24. If the appliance overheats, a thermal switch will become activated and shut off the motor. To reset, unplug the appliance and let it cool down for approximately 15 minutes before using again.
25. In the event that the unit overloads, the control panel lights will flash and the unit will shut down. Unplug the unit and wait 15 minutes to reset.
26. **THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.** Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use outdoors.
27. The maximum rating is based on the 6-Blade Assembly (pitcher) that drives the greatest power and other recommended attachments may draw significantly less power or current.

WARNING: Extension cords are not recommended for use with this product.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
Pour usage domestique seulement

LORS DE L'USAGE D'UN APPAREIL ÉLECTRIQUE, DES MESURES DE SÉCURITÉ ÉLÉMENTAIRES DEVRAIENT TOUJOURS ÊTRE RESPECTÉES, Y COMPRIS LES MESURES SUIVANTES :

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE *MÉLANGEUR PROFESSIONNEL NINJA*[MD] AVEC ENSEMBLE POUR PORTION INDIVIDUELLE.

FICHE POLARISÉE

AVERTISSEMENT: Afin de réduire les risques d'électrocution, cet appareil a été muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Cette fiche ne peut être insérée que d'un seul côté dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise de courant, inversez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien compétent afin d'installer la prise murale appropriée. **N'altérez la fiche d'AUCUNE façon**.

AVERTISSEMENT :

POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE, D'ÉLECTROCUTION ET DE BLESSURES :

1. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez pas l'appareil et assurez-vous que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec l'eau ou un autre liquide.
2. **NE permettez PAS** aux jeunes enfants d'utiliser l'appareil ou de s'en servir comme jouet. Une surveillance attentive est nécessaire lors de l'emploi par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
3. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
4. Veuillez éteindre l'appareil (position « Off ») et débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage, l'assemblage ou le démontage des pièces. Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche et retirez-la de la prise d'alimentation. Ne tirez jamais sur le cordon.
5. **PRENEZ SOIN** du cordon d'alimentation. Ne transportez jamais l'appareil en le tenant par le cordon. Ne débranchez jamais l'appareil de l'alimentation électrique en tirant sur le cordon.
6. **N'utilisez PAS** l'appareil si sa fiche ou son cordon est endommagé(e), s'il a fait défaut ou s'il a été échappé ou endommagé. Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Retournez l'appareil à EURO-PRO Operating LLC pour vérification, réparation ou réglage.
7. **NE laissez PAS** le cordon traîner sur le dessus d'une table ou d'un comptoir. Ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes, comme la cuisinière.
8. Posez toujours l'appareil sur une surface sèche et de niveau.

9. Afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages à l'appareil, gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles hors du récipient pendant l'utilisation. Vous pouvez utiliser une raclette, mais seulement lorsque le mélangeur est éteint.
10. **MISE EN GARDE** : Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec soin. Lorsque vous manipulez un jeu de lames, tenez l'arbre de cette pièce.
11. Évitez le contact avec les pièces mobiles.
12 **NE tentez PAS d'affûter les lames.**
13. **N'utilisez PAS** l'appareil si le jeu de lames est tordu ou endommagé.
14. Afin de réduire les risques de blessures, ne placez jamais le jeu de lames sur le bloc-moteur sans y avoir bien fixé le pichet ou l'ensemble pour portion individuelle.
15. **N'utilisez PAS** cet appareil sur une surface chaude ou près de celle-ci (brûleur à gaz, plaque électrique ou four chaud).
16. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant, y compris des bocaux de conserve, peut causer un incendie ou des blessures, ou entraîner l'électrocution.
17. **Ne retirez PAS** le récipient du bloc-moteur lorsque le mélangeur est en marche.
18. Pour réduire le risque de blessure, n'allumez **JAMAIS** l'appareil sans d'abord mettre le couvercle en place; **ne tentez PAS** de contourner ou de désactiver le mécanisme de verrouillage. Lorsque vous utilisez un accessoire, assurez-vous que celui-ci est bien installé avant d'utiliser l'appareil.
19. **N'exposez PAS** le pichet à des changements extrêmes de température.
20. **MISE EN GARDE : NE MÉLANGEZ PAS DES ALIMENTS OU DES LIQUIDES CHAUDS.**
21. **NE remplissez PAS** excessivement le récipient.
22. **NE faites PAS** fonctionner l'appareil à vide.
23. Pour réduire les risques de brûlures, laisser toujours refroidir l'appareil avant de démonter les pièces et de nettoyer l'appareil.
24. En cas de surchauffe de l'appareil, le disjoncteur thermique coupe le moteur. Pour le réinitialiser, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
25. En cas de surcharge de l'appareil, les témoins du panneau de commande clignoteront et l'appareil s'éteindra. Débranchez l'appareil et attendez 15 minutes pour qu'il se réinitialise.
26. **CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.** N'utilisez l'appareil qu'aux fins pour lesquelles il est prévu. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
27. La puissance maximale correspond à l'utilisation du récipient à six lames (pichet), qui requiert la plus grande puissance. D'autres accessoires recommandés par le fabricant peuvent nécessiter une puissance ou un courant nettement inférieur(e).

⚠ AVERTISSEMENT :

Il n'est pas recommandé d'utiliser des rallonges électriques pour brancher cet appareil.

VEUILLEZ CONSERVER CES DIRECTIVES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Para uso doméstico solamente

AL USAR APARATOS ELÉCTRICOS, SIEMPRE DEBE SEGUIR PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD, INCLUYENDO LAS SIGUIENTES:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU *LICUADORA PROFESIONAL NINJA®* CON TAZA INDIVIDUAL.

ENCHUFE POLARIZADO

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este artefacto posee un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Este enchufe sólo puede conectarse a un tomacorriente polarizado de una sola forma. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, inviértalo. Si aún así no entra completamente, llame a un electricista calificado para que instale un tomacorriente apropiado. **NO intente modificar el enchufe de ninguna manera.**

ADVERTENCIA:

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO, DESCARGA ELÉCTRICA O DAÑOS PERSONALES:

1. Para protegerse de una descarga eléctrica, no sumerja el artefacto ni permita que el cable de alimentación entre en contacto con agua o cualquier otro liquid
2. **NO** permita que los niños pequeños usen el artefacto o que lo traten como un juguete. Tenga mucho cuidado al utilizar cualquier aparato eléctrico cerca de niños.
3. Nunca deje un artefacto desatendido cuando lo use.
4. Apague el artefacto y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente cuando no lo use, antes de colocarle o quitarle partes y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, sujete el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación.
5. **NO** maltrate el cable de alimentación. Nunca levante el artefacto por el cable, o tire del cable para desconectarlo del tomacorriente; agárrelo por el enchufe y tire para desconectarlo.
6. **NO** utilice ningún artefacto si el cable o el enchufe están dañados o luego de una falla, o si ha sufrido cualquier tipo de daño. Este artefacto no tiene partes reparables. Retórnelo a EURO-PRO Operating LLC para que sea examinado, reparado o ajustado.
7. **NO** permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes como la estufa.
8. Use siempre el artefacto sobre una superficie seca y nivelada.

9. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y los utensilios fuera de la **recipiente** mientras procesa para reducir el riesgo de heridas graves o daños al artefacto. Puede utilizar una espátula, pero únicamente cuando la licuadora no esté funcionando.
10. **CUIDADO:** Las cuchillas son filosas, manéjelas con cuidado. Al manipular las cuchillas, agárrelas siempre por el vástago.
11. Evite tocar las partes móviles.
12. **NO intente afilar las cuchillas.**
13. **NO** use el artefacto si las cuchillas están dobladas o dañadas.
14. Para reducir el riesgo de heridas, nunca coloque las cuchillas en la base sin tener la jarra o la taza individual correctamente colocadas.
15. **NO** use este artefacto sobre o cerca de superficies calientes (como una estufa eléctrica o de gas, o en un horno caliente).
16. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o daños personales.
17. **NO** saque la **recipiente** de la base del motor mientras la licuadora esté funcionando.
18. Para reducir el riesgo de heridas, NUNCA use el artefacto sin la tapa colocada; NO intente alterar el mecanismo de traba; verifique que los accesorios estén correctamente instalados antes de usar el artefacto.
19. **NO** exponga las jarras a cambios extremos de temperatura.
20. **CUIDADO: NO LICÚE COMIDA O LÍQUIDOS CALIENTES.**
21. **NO** la llene de más.
22. **NO** haga funcionar este artefacto cuando esté vacío.
23. Para reducir el riesgo de quemaduras, siempre deje que el artefacto se enfríe antes de remover partes o de limpiarlo.
24. Si el artefacto recalienta, se activará un interruptor térmico que apagará el motor. Para reiniciarlo, desenchufe el artefacto y déjelo enfriar durante unos 15 minutos antes de usarlo nuevamente.
25. Si la unidad se sobrecarga, las luces del panel de control parpadearán y la unidad se apagará. Desenchufe la unidad y espere 15 minutos para que se reinicie.
26. **ESTE PRODUCTO ELÉCTRICO ES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.** No utilice este artefacto para ningún otro destino distinto al indicado. No lo utilice en el exterior.
27. La especificación máxima se basa en el uso del accesorio de 6 cuchillas (jarra) que consume la mayor cantidad de corriente y otros accesorios recomendados pueden llegar a consumir mucha menos corriente.

⚠ ADVERTENCIA:

No se recomienda usar cables de extensión con este producto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

THIS BOOK COVERS MODEL NUMBERS:

BL740 30

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V., 60Hz.

Power: 1100 Watts

Pitcher Capacity: 72 oz. (8 cups, 2.15 L)

Single Serve Capacity: 16 oz. (2 cups, 500 Ml)

CE MANUEL CONCERNE LE MODÈLE :

BL740 30

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension : 120V., 60Hz.

Alimentation : 1100 Watts

Capacité du pichet : 72 oz. (8 tasses, 2,1 L)

Capacité du gobelet à portion individuelle : 16 oz (2 tasses; 500 ml)

ESTE MANUAL CUBRE EL MODELO:

BL740 30

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120V., 60Hz.

Potencia: 1100 Vatios

Capacidad de la jarra: 72 onzas (8 tazas, 2,1 L)

Capacidad del tazón individual: 16 oz. (2 tazas, 500 mL)

Contents

Thank you for purchasing the ***Ninja® Professional Blender*** with Single Serve.

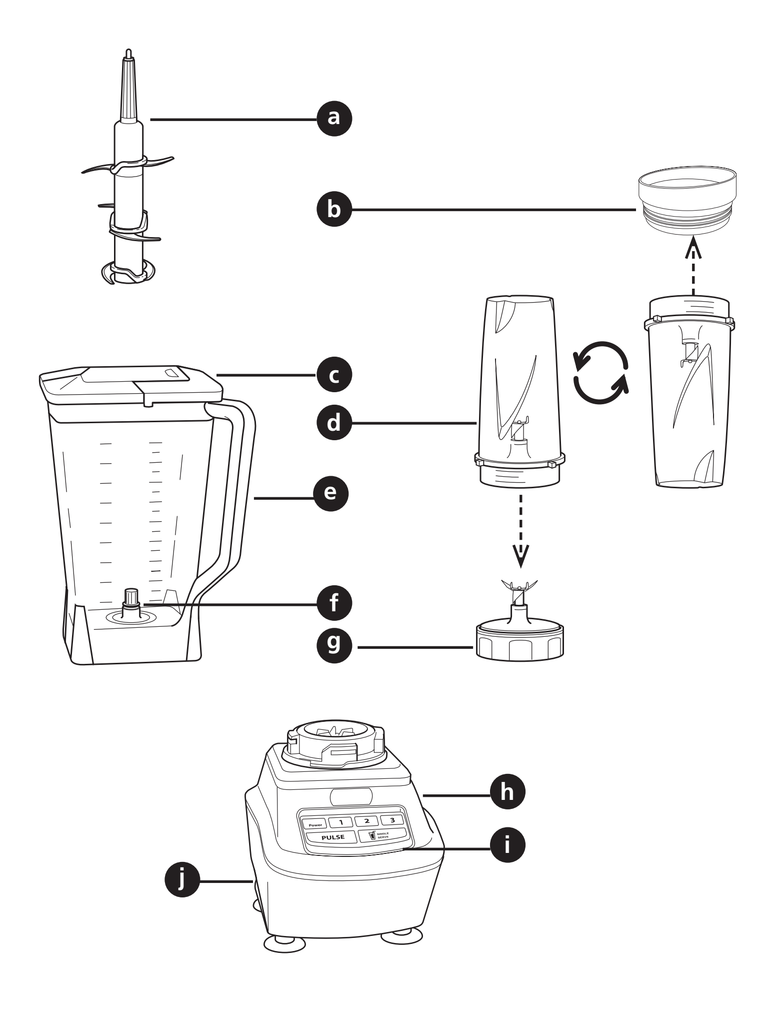
Table des matières

Merci d'avoir acheté le ***mélangeur professionnel Ninja^{MD}*** avec ensemble pour portion individuelle.

Índice

Gracias por haber comprado la ***licuadora profesional Ninja®*** con taza individual.

Getting To Know Your Ninja® Professional Blender With Single Serve



- **a** 6-Blade Assembly
- **b** To-Go Single Server Lids (x2)
- **c** Pitcher Lid with Locking Handle
- **d** Single Serve Drink Cup (x2)
- **e** Pitcher
- **f** Drive Gear
- **g** Single Serve Blade
- **h** Motor Base
- **i** Control Panel
- **j** Power Cord (not shown)

The **Ninja® Professional Blender** with Single Serve is a high powered innovative tool with a compact design and outstanding performance. It is perfect for ice crushing, chopping, blending, and complete juicing.



FEATURES:

- **Ninja® Blade Technology**
- **72 oz. Pitcher and Single Serve Drink Cups - BPA Free**
- **Lock-On Lid, Featuring Pour Spout**
- **Easy-to-Clean Electronic Control Panel**

Assembling the Ninja® Professional Blender With Single Serve

PLEASE KEEP THESE IMPORTANT SAFEGUARDS IN MIND WHEN USING THE APPLIANCE:

⚠ **IMPORTANT:** Always place the attachment in the pitcher before adding any ingredients.

⚠ **IMPORTANT:** Attachments are not interchangeable.

⚠ **CAUTION:** Blades are sharp! Use extreme caution when handling the blade assemblies. Always hold them by the top of the shaft.

⚠ **IMPORTANT:** Never run the appliance empty.

⚠ **CAUTION:** Never attempt to remove the container while the appliance is still running.

⚠ **WARNING:** Never leave the appliance unattended while in use.

⚠ **CAUTION: DO NOT BLEND HOT FOODS OR HOT LIQUIDS.**

BEFORE FIRST USE

1 Remove all packaging material and labels from the appliance.

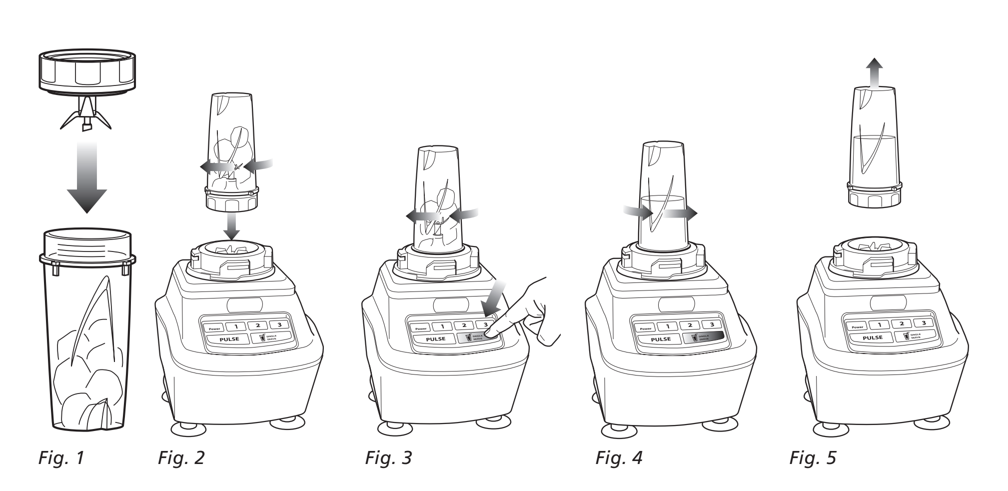
2 Wash the lids, pitcher, single serve cups and blade assembly in warm, soapy water with a soft cloth. **Use caution when washing the blade assemblies as the blades are very sharp.**

3 Rinse and dry thoroughly.

4 The pitcher, single serve cups, lids and attachments are all dishwasher safe. It is recommended that the lids and attachments be placed on the top rack. Ensure that the attachments are removed from the containers before placing in the dishwasher.

5 Wipe the motor base clean with a damp cloth.

Assembly and Use for the Single Serve Cup



For best results, use short "**PULSES**"... Practice makes perfect!!

IMPORTANT: Make sure that the motor base is plugged in for use.

1 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table top.

2 Add ingredients to the single serve cup.

3 Place the single serve blade onto the cup and screw it tightly until you have a good seal. (**Fig. 1**)

4 Turn the single serve cup upside down and place it onto the motor base, aligning the tabs on the cup with the motor base. Turn to the left, the unit is ready for use. (**Fig. 2**)

5 Press down on the Single Serve button in short intervals to activate. (**Fig. 3**)

6 When you have reached your desired consistency, stop the appliance by removing your hand from the Single Serve button. Then turn the single serve cup to the right (**Fig. 4**) and pull straight up to remove. (**Fig. 5**) **NOTE:** Do not overfill! To avoid spilling, do not add ingredients past the "Max" fill line.

7 Turn the cup upright and remove the single serve blade by twisting the blade assembly to the left.

8 Place the To-Go drinking lid onto the single serve drink cup, twist to seal and enjoy!

9 Make sure that the motor base is unplugged when not in use.

Assembly and Use for the 72-oz. Pitcher

ASSEMBLY

Fig. 1 *Fig. 2* *Fig. 3a* *Fig. 3b* *Fig. 4* *Fig. 5*

 It's best to add the liquid ingredients first and then the dry ingredients.

⚠ IMPORTANT: Make sure that the motor base is plugged in for use.

1 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table top.

2 Align and lower the Pitcher onto the motor base. (**Fig. 1**) Handle should be aligned slightly to the right of the "**LOCK**" symbol on the motor base.

3 Rotate the container to the left as far as it will go to lock in place. As the pitcher rotates, it will lower and the safety tabs on the bottom of the pitcher will slide under the safety tabs on the top of the motor base. (**Fig. 2**)

4 The pitcher can be placed on the motor base two ways; the handle can be on the front right corner or the front left corner. (**Fig. 3a, Fig. 3b**)

5 Holding the 6-Blade Assembly by the top of the shaft, place it onto the drive gear inside the container. Ensure that the attachment is seated properly and is standing upright. (**Fig. 4**)
NOTE: The blade will fit loosely on the drive gear.

5 Add the ingredients to the pitcher, making sure that they do not exceed the highest measured marking line on the side of the bowl.
NOTE: If you need to add additional ingredients while the appliance is processing, open the pouring spout cap and pour the ingredients in through the opening.

6 Plug the power cord into the electrical outlet and press the power button (⏻).
NOTE: As a safety feature, the power button (⏻) will flash and the motor will not work if the container and lid are not installed correctly. When the container and lid are installed properly, the power button (⏻) will be solid, indicating that the appliance is ready for use.

7 Holding the lid by the handle in the upright position, place it on top of the pitcher aligning the arrow (▼) located on the lid with the arrow (▲) located on the bowl's handle. (**Fig. 5**)

USE

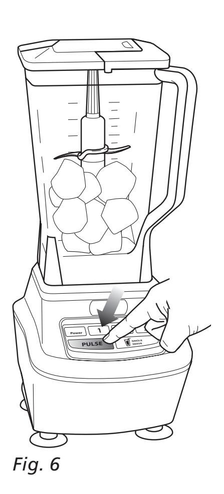


Fig. 6

REMOVAL

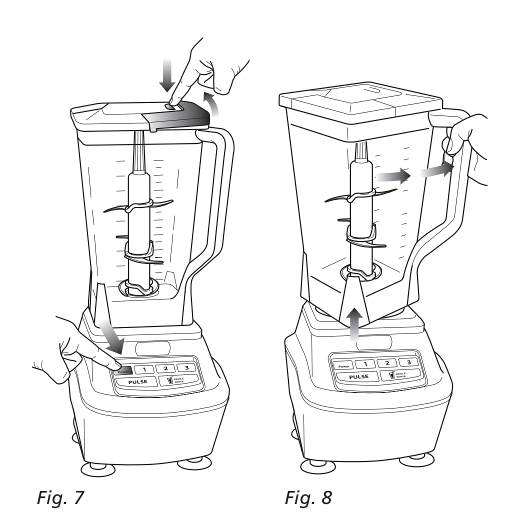


Fig. 7 *Fig. 8*

8 Select the speed that best suits your needs. (**Fig. 6**)
NOTE: Pulse ingredients for even chopping by pressing down in short intervals.

9 When you have reached your desired consistency, stop the appliance by pressing the power button (⏻) and wait for the attachment to stop turning. (**Fig. 7**)

10 To remove the lid, pull the lid handle up to a 90° angle. Turn the bowl clockwise to lift off the base. (**Fig. 7, Fig. 8**)

⚠ **CAUTION:** Never insert your hands in the pitcher as the blades are sharp. Always use a spatula to dislodge food that has stuck to the sides of the pitcher.

11 Depending on the consistency of the contents in the container, open the pouring spout cap and use the spout to empty liquid contents. For thicker consistencies, remove the lid and attachment carefully (by its shaft), then empty contents from the container.

12 Make sure that the unit is unplugged when not in use.

Care & Maintenance

HOW TO CLEAN

CAUTION: Make sure that the motor base is unplugged from the power source before inserting or removing the blade assembly and before cleaning.

CAUTION: DO NOT immerse the motor base into water or any other liquid.

1 Separate/remove all parts from each other.

2 Clean the motor base with a damp cloth and wipe dry.

3 Place the pitcher and single serve drink cup in the dishwasher. Place the lids and attachments on the top rack. **Use caution when handling the blade assemblies as the blades are very sharp.**

NOTE: You may also wash the containers by filling ¾ of the container with warm water and a drop of dish washing detergent, placing the corresponding lid on the container and pressing the pulse button a few times. Once clean, remove the container from the motor base. Rinse the container, attachment and lid under running water. Allow all the parts to dry before storing.

Please call customer service if any servicing needs to be performed on the appliance at 1-877-646-5288.

HOW TO STORE

1 Store the ***Ninja***® Professional Blender upright with the pitcher on the motor base, 6-Blade assembly inside the pitcher and lid on the pitcher. Do not place anything on top. Store the single serve cups and the rest of the attachments along side the appliance or in a cabinet where they will not be damaged and won't cause a hazard.

RESETTING THE MOTOR THERMOSTAT

The ***Ninja***® Professional Blender with Single Serve features a unique safety system which prevents damage to the unit's motor and drive system should you inadvertently overload your appliance. If the appliance is being overloaded, the motor will stop and the power light will remain lit and speeds 1, 2 and 3 will flash.
To reset the appliance, follow the resetting procedure below:

1 Unplug the appliance from the electrical outlet.

2 Remove and empty the container and ensure that no food is jamming the cutting blades or attachments.

3 Allow the appliance to cool for approximately 15 minutes.

4 Re-install the container onto the base and re-plug the appliance into the electrical outlet.

5 Proceed to use the appliance as before making sure not to exceed the recommended maximum capacities.

Speed Chart

BUTTON	FUNCTION	USE
POWER ⏻	On/Off	Always turn appliance 'Off' when not in use.
1	Processing & Mixing	Use to mix thin batters, gravies and marinades, scramble eggs, puree cooked foods and uncooked fruits and chop vegetables for dips and salsa.
2	Blending	Use to grate hard cheeses, cream soups, beat dips, grind nuts, thorough chopping, blend sauces and spreads. Blend mixed drinks, powdered drinks or milk shakes.
3	Pureeing, Liquefying & Ice Crushing	Use to mix smoothies, frappes, liquefy thick mixtures and blend whole fruits and vegetables. Crush ice cubes for snow cones, chilled beverages or frozen slushes
PULSE	Controlled Processing & Bursts of Power	Use to control chopping and processing.

⚠ ***IMPORTANT:** Do not run the appliance over 4 minutes at a time to prevent overheating of the appliance.

Troubleshooting Guide

PROBLEMS	POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS
Control Panel Lights Are Blinking, Motor Doesn't Start or Blades Don't Rotate.	• Make sure the pitcher is securely placed on motor base. • Make sure the lid is securely on pitcher in the correct position (align arrows). • The blender is turned 'Off'. Press the power button (⏻) to turn 'On'. • Check that the plug is securely inserted into the electrical outlet. • Check the fuse or circuit breaker. • The unit has overheated. Unplug and wait approximately 15 minutes before using again.
Food is Unevenly Chopped.	Either you are chopping too much food at one time, you are chopping food with different textures or the pieces are not of even size. Process smaller amounts per batch.
Food is Chopped Too Fine or is Too Watery.	The food has been over processed. Use pulse button for controlled processing.
Food Collects on the Lid or on the Sides of the Pitcher.	The mixture is too thick. Add more liquid.
You Cannot Achieve Snow From Solid Ice.	Do not use ice that has been sitting out or has started to melt. Use ice straight from the freezer.

Replacement Parts

To order additional parts and accessories, please visit our website:
www.ninjakitchen.com or feel free to contact customer service: 1-877-646-5288.

Notes

EURO-PRO®

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

EURO-PRO Operating LLC warrants this product to be free from material defects and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase when utilized for normal household use, subject to the following conditions, exclusions and exceptions.

The liability of **EURO-PRO Operating LLC** is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This Limited Warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This Limited Warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit. This Limited Warranty does not cover damage or defects caused by or resulting from damages from shipping or repairs, service or alteration to the product or any of its parts, which have been performed by a repair person not authorized by **EURO-PRO Operating LLC**.

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the Limited Warranty period, you may return the complete appliance and accessories with proof of purchase and date, freight prepaid. For Customer Service support, call 1-877-646-5288 or visit our website www.ninjakitchen.com.

If the appliance is found by **EURO-PRO Operating LLC** to be defective, in **EURO-PRO Operating LLC**'s sole discretion, we will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and a check made payable to **EURO-PRO Operating LLC** in the amount of $19.95 to cover the cost of return shipping and handling must be included.*

This Limited Warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal, implied and/or conventional warranties. The responsibility of **EURO-PRO Operating LLC** if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of this Limited Warranty. In no event is **EURO-PRO Operating LLC** liable for incidental or consequential damages to anyone of any nature whatsoever. Some states do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

This Limited Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or from province to province.

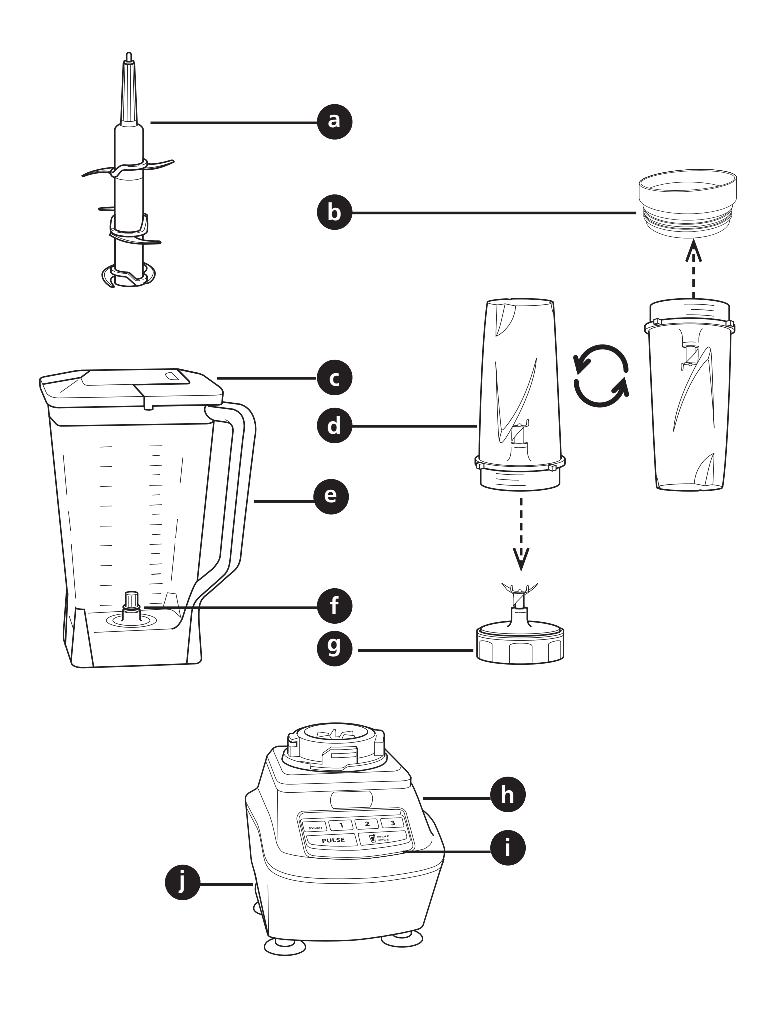
***IMPORTANT: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with the item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your Limited Warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.**

Product Registration

Please visit **www.ninjakitchen.com** or call **1-877-646-5288** to register your new Ninja® product within ten (10) days of purchase. You will be asked to provide the store name, date of purchase and model number along with your name and address.

The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By registering you acknowledge to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions.

Familiarisez-vous avec votre mélangeur professionnel Ninja^{MD} avec ensemble pour portion individuelle



- **a** Jeu de six lames
- **b** Couvercle pour gobelet à portion individuelle (x 2)
- **c** Couvercle du pichet avec poignée de verrouillage
- **d** Gobelet à portion individuelle (x 2)
- **e** Pichet
- **f** Pignon d'entraînement
- **g** Lame pour portion individuelle
- **h** Bloc-moteur
- **i** Panneau de commande
- **j** Cordon d'alimentation (non illustré)

Le mélangeur professionnel **Ninja**MD avec ensemble pour portion individuelle est un appareil novateur très puissant et compact qui offre une performance exceptionnelle. Voici l'appareil idéal pour broyer la glace, hacher et mélanger des aliments ou faire des jus à valeur nutritive complète.



Français

CARACTÉRISTIQUES :

- **Technologie de lame *Ninja*MD**
- **Pichet de 72 oz et gobelets à portion individuelle – sans bisphénol A (BPA)**
- **Couvercle avec mécanisme de verrouillage et bec verseur**
- **Panneau de commande électronique facile à nettoyer**

Assemblage du mélangeur professionnel *Ninja*MD avec ensemble pour portion individuelle

VEUILLEZ GARDER À L'ESPRIT CES DIRECTIVES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LORSQUE VOUS UTILISEZ L'APPAREIL :

⚠ **IMPORTANT :** Fixez toujours l'accessoire dans le pichet avant d'ajouter des ingrédients.

⚠ **IMPORTANT :** Les accessoires ne sont pas interchangeables.

⚠ **MISE EN GARDE :** Les lames sont coupantes! Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez les jeux de lames. Manipulez toujours les jeux de lames en tenant l'extrémité supérieure de l'arbre.

⚠ **IMPORTANT :** Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.

⚠ **MISE EN GARDE :** Ne retirez jamais le récipient lorsque l'appareil est en marche.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.

⚠ **MISE EN GARDE : NE MÉLANGEZ PAS DES ALIMENTS OU DES LIQUIDES CHAUDS.**

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les composants d'emballage et toutes les étiquettes de l'appareil.
2. Avec un linge doux, lavez les couvercles, le pichet, les gobelets à portion individuelle et le jeu de lames supérieur à l'eau savonneuse tiède. **Soyez prudent lorsque vous nettoyez les jeux de lames, car les lames sont très coupantes.**
3. Rincez et séchez complètement les pièces.
4. Le pichet, les gobelets à portion individuelle, les couvercles et les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle. Il est recommandé de placer les couvercles et les accessoires dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Veuillez retirer les accessoires des contenants avant de les mettre dans le lave-vaisselle.
5. Nettoyez le bloc-moteur avec un chiffon humide.

Assemblage et utilisation du gobelet à portion individuelle

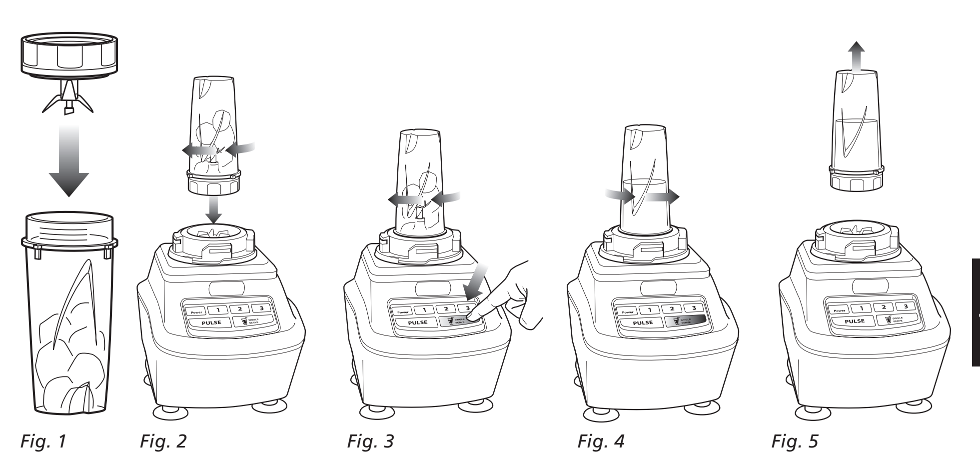


Fig. 1 *Fig. 2* *Fig. 3* *Fig. 4* *Fig. 5*

 Pour de meilleurs résultats, utilisez de brèves « **IMPULSIONS** »... C'est en pratiquant qu'on arrive à la perfection!

IMPORTANT: Assurez-vous que le bloc-moteur est branché pour utiliser l'appareil.

1 Déposez le bloc-moteur sur une surface propre, sèche et de niveau, comme un comptoir ou une table.

2 Ajoutez les ingrédients dans le gobelet à portion individuelle.

3 Vissez fermement la lame à portion individuelle sur le gobelet jusqu'à ce que l'assemblage soit étanche. (**Fig. 1**)

4 Retournez le gobelet à portion individuelle et placez-le à l'envers sur le bloc-moteur, en alignant les onglets du gobelet avec le bloc-moteur. Faites tourner le gobelet vers la gauche; le mélangeur est prêt à être utilisé. (**Fig. 2**)

5 Enfoncez brièvement le bouton de portion individuelle plusieurs fois pour mettre en marche l'appareil. (**Fig. 3**)

6 Lorsque vous avez obtenu la consistance désirée, éteignez l'appareil en retirant votre main du bouton de portion individuelle. Ensuite, faites tourner gobelet vers la droite (**Fig. 4**) et tirez-le vers le haut pour le retirer de l'appareil. (**Fig. 5**)
REMARQUE : Veillez à ne pas trop remplir le gobelet! Pour éviter les dégâts, veillez à ce que les ingrédients ne dépassent pas la ligne de remplissage « Max ».

7 Retournez le gobelet à l'endroit et enlevez la lame à portion individuelle en tournant son support vers la gauche.

8 Mettez le couvercle approprié sur le gobelet à portion individuelle, vissez-le afin qu'il soit étanche et dégustez votre boisson!

9 Assurez-vous que le bloc-moteur est débranché lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Assemblage et utilisation du pichet de 2,1 L

ASSEMBLAGE

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3a

Fig. 3b

Fig. 4

Fig. 5

 Il est préférable d’ajouter les ingrédients liquides avant les ingrédients secs.

IMPORTANT: Assurez-vous que le bloc-moteur est branché pour utiliser l’appareil.

1 Déposez le bloc-moteur sur une surface propre, sèche et de niveau, comme un comptoir ou une table.

2 Alignez et déposez le pichet sur le bloc-moteur. **(Fig. 1**) La poignée doit être légèrement orientée à la droite du symbole de verrouillage « LOCK » du bloc-moteur.

3 Faites tourner le récipient vers la gauche jusqu’à ce qu’il soit verrouillé en place. En pivotant, le pichet s’abaisse sur le bloc-moteur et les languettes de sécurité inférieures du pichet se glisseront sous les languettes supérieures du bloc-moteur. (**Fig. 2**)

4 Il est possible d’insérer le pichet sur le bloc-moteur de deux façons, soit la poignée en avant vers la droite ou vers la gauche. (**Fig. 3a, Fig. 3b**)

5 En tenant l’arbre du jeu de six lames, insérez celui-ci dans le pignon d’entraînement du récipient. Assurez-vous que l’accessoire est bien logé en position verticale. (**Fig. 4**) **REMARQUE :** Le jeu de lames supérieur est fixé de manière amovible dans le pignon d’entraînement.

5 Ajoutez les ingrédients dans le pichet, en vous assurant qu’ils ne dépassent pas la ligne de remplissage supérieure du pichet. **REMARQUE :** Pour ajouter des ingrédients pendant que l’appareil est en marche, ouvrez le capuchon du bec verseur et insérez-y les ingrédients supplémentaires.

USE

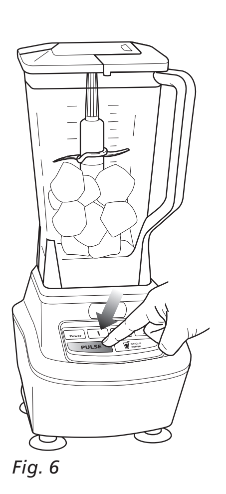


Fig. 6

REMOVAL

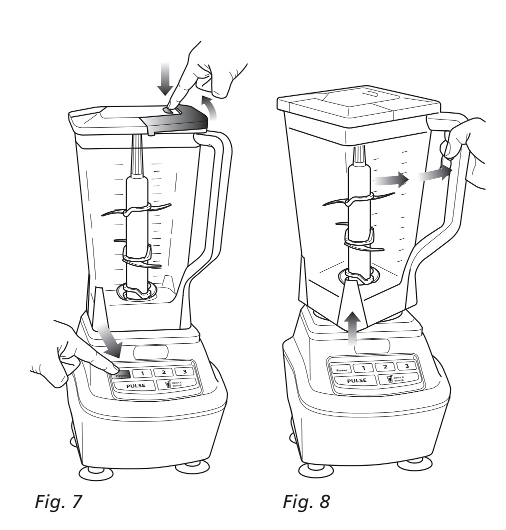


Fig. 7 *Fig. 8*

6 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique et appuyez sur le bouton de mise en marche (⏻). **REMARQUE : Par mesure de sécurité, le bouton de mise en marche (⏻) clignotera et le moteur ne démarrera pas lorsque le récipient et le couvercle ne sont pas installés correctement. Une fois le récipient et le couvercle installés correctement, le bouton de mise en marche (⏻) reste allumé sans clignoter, indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé.**

7 En tenant le couvercle par la poignée, en position verticale, déposez-le sur le récipient en alignant la flèche (▼) sur le couvercle avec la flèche (▲) de la poignée du pichet. (**Fig. 5**)

8 Choisissez la vitesse correspondant à vos besoins. (**Fig. 6**) **REMARQUE :** Si vous devez hacher des ingrédients uniformément, appuyez brièvement sur le bouton du réglage par impulsions (« pulse ») plusieurs fois.

9 Lorsque vous avez obtenu la consistance désirée, éteignez l'appareil en enfonçant le bouton de mise en marche (⏻) et attendez que l'accessoire cesse de tourner. (**Fig. 7**)

10 Pour retirer le couvercle, tirez sur la poignée du couvercle à un angle de 90° et soulevez celui-ci. Tournez le pichet dans le sens des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour l'enlever du bloc-moteur. (**Fig. 7, Fig. 8**)

⚠ **MISE EN GARDE :** N'insérez jamais les mains dans le pichet, car les lames sont coupantes. Utilisez toujours une raclette pour déloger les aliments collés aux parois du récipient.

11 Selon la consistance des aliments dans le récipient, vous pouvez ouvrir le capuchon du bec verseur afin de transvider les ingrédients liquides. Pour obtenir une consistance plus épaisse, retirez doucement le couvercle et le jeu de lames (en le tenant par l'arbre), puis videz le récipient.

12 Assurez-vous que l'appareil est débranché lorsqu'il n'est pas utilisé.

Soins et entretien

NETTOYAGE

⚠ **MISE EN GARDE :** Assurez-vous que le bloc-moteur est débranché avant d'insérer ou de retirer le jeu de lames et avant le nettoyage.

⚠ **MISE EN GARDE : N'immergez PAS** le bloc-moteur dans l'eau ni dans un autre liquide.

1. Retirez et désassemblez toutes les pièces.
2. Nettoyez le bloc-moteur avec un linge humide et essuyez-le pour le sécher.
3. Mettez le pichet et le gobelet à portion individuelle dans le lave-vaisselle. Mettez les couvercles et les accessoires dans le panier supérieur. **Soyez prudent lorsque vous nettoyez les jeux de lames, car les lames sont très coupantes.**

   REMARQUE : Pour nettoyer l'un des contenants, vous pouvez aussi le remplir au trois quarts d'eau tiède avec une goutte de détergent à vaisselle. Mettez ensuite le couvercle correspondant sur le contenant et appuyez sur le bouton du réglage par impulsions (« pulse ») à quelques reprises. Une fois propre, retirez le récipient du bloc-moteur. Rincez le récipient, l'accessoire et le couvercle à l'eau courante. Laissez sécher toutes les pièces avant de les ranger. Veuillez appeler le Service à la clientèle au 1-877-646-5288 si l'appareil nécessite une réparation ou un entretien.

RANGEMENT

1. Rangez le mélangeur professionnel ***Ninja***[MD] en position verticale en fixant le pichet sur le bloc-moteur, avec le jeu de six lames inséré et le couvercle sur le pichet. Ne déposez aucun objet sur le mélangeur. Rangez les gobelets à portion individuelle et les autres accessoires à côté du mélangeur ou dans une armoire à l'abri des dommages et des risques pour la sécurité.

RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DU MOTEUR

Le mélangeur professionnel ***Ninja***[MD] avec ensemble pour portion individuelle comporte un mécanisme de sécurité unique pour prévenir les dommages au moteur et au système d'entraînement en cas de surcharge accidentelle de votre appareil. En cas de surcharge du mélangeur, le moteur s'éteint, le témoin d'alimentation s'allume et les boutons des réglages de vitesse 1, 2 et 3 clignoteront. Pour réinitialiser l'appareil, suivez la procédure ci-dessous :

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez et videz le récipient en vous assurant qu'il n'y a aucun aliment qui bloque les lames ou les accessoires.
3. Laissez refroidir l'appareil pendant environ 15 minutes.
4. Remettez le récipient sur le bloc-moteur et branchez l'appareil dans la prise électrique.
5. Utilisez l'appareil comme d'habitude, en veillant à ne pas excéder la capacité maximale recommandée.

Diagramme des réglages de vitesse

BOUTON	FONCTION	UTILISATION
Alimentation ⏻	Marche/Arrêt « On/Off »	Éteignez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
1	Hachage et mélange	Réglage utilisé pour mélanger des pâtes, des sauces et des marinades très liquides et des œufs brouillés, pour réduire en purée des aliments cuits et des fruits frais, ainsi que pour hacher des légumes pour faire des trempettes et des salsas.
2	Mélange	Réglage utilisé pour râper des fromages à pâte ferme, mélanger des soupes crémeuses et des trempettes, broyer des noix, hacher des aliments et créer des sauces et des tartinades. Pour mélanger des boissons, y compris les boissons instantanées en poudre, et des laits frappés.
3	Préparation de purées, de liquides et de glace concassée	Réglage utilisé pour préparer des frappés aux fruits et des laits frappés, liquéfier des mélanges à consistance épaisse, ainsi que mélanger des fruits et des légumes entiers. Pour broyer des glaçons afin de préparer des cornets glacés, des boissons froides et des barbotines.
IMPULSIONS (« PULSE »)	Mélange précis et poussées de puissance	Réglage utilisé pour hacher et mélanger des aliments avec précision.

Français

⚠ ***IMPORTANT:** Ne faites pas fonctionner le mélangeur pendant plus de quatre minutes consécutives pour prévenir la surchauffe de l'appareil.

Guide de dépannage

PROBLÈMES	CAUSES ET SOLUTIONS POSSIBLES
Les témoins lumineux du panneau de commande clignotent, le moteur ne démarre pas ou les lames ne tournent pas.	• Assurez-vous que le pichet est solidement fixé au bloc-moteur. • Assurez-vous que le couvercle est solidement fixé au pichet, dans la bonne position (alignez les flèches). • Le mélangeur est éteint (position « Off »). Appuyez sur le bouton d'alimentation (⏻) pour mettre l'appareil en marche (« On »). • Vérifiez que la fiche est bien branchée dans la prise électrique. • Vérifiez le fusible et le disjoncteur. • L'appareil surchauffe. Débranchez l'appareil et attendez environ 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
Les aliments ne sont pas hachés uniformément.	Vous coupez trop d'aliments simultanément ou les ingrédients ne sont pas de taille ou de texture uniforme. Hachez de plus petites quantités à la fois
Les aliments sont hachés trop finement ou sont trop liquides.	Vous avez haché les aliments trop longtemps. Utilisez le bouton du réglage par impulsions « PULSE » pour un hachage précis.
Les aliments s'accumulent dans le couvercle ou sur les parois du pichet.	La consistance du mélange est trop épaisse. Ajoutez du liquide.
Vous n'arrivez pas à produire de la neige avec la glace.	N'utilisez pas de la glace qui est fondue ou qui est restée hors du congélateur.

Pièces de rechange

Pour commander des pièces ou des accessoires supplémentaires, veuillez visiter notre site Web : www.ninjakitchen.com et n'hésitez pas à contacter le Service à la clientèle au numéro suivant : 1-877-646-5288.

Remarques

EURO-PRO®

GARANTIE LIMITÉE D’UN (1) AN

EURO-PRO Operating LLC garantit ce produit contre toute défectuosité de matériel ou de main-d’œuvre pour une période d’un (1) an à compter de la date d’achat, dans le cadre d’une utilisation domestique normale, en vertu des conditions, exclusions et exceptions suivantes.

La responsabilité d’**EURO-PRO Operating LLC** se limite au coût des réparations ou du remplacement de l’appareil, à sa discrétion. Cette garantie limitée ne couvre pas l’usure normale des pièces et ne s’applique pas aux appareils ayant été altérés ou utilisés à des fins commerciales. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation, l’usage abusif, la négligence lors de la manipulation, un emballage inadéquat ou la mauvaise manipulation en transit. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages ou défauts causés par ou résultant du transport, des réparations, ou de l’entretien ni de l’altération du produit ou de ses pièces, effectués par un réparateur non autorisé par **EURO-PRO Operating LLC**.

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement dans des conditions d’utilisation domestiques normales, et ce, pendant la période de garantie limitée, vous pouvez retourner l’appareil et les accessoires avec la preuve et la date d’achat, port payé. Pour le Service à la clientèle, appelez le 1-877-646-5288 ou visitez notre site Web : www.ninjakitchen.com.

Si **EURO-PRO Operating LLC** constate que l’appareil est défectueux, à la seule discrétion d’**EURO-PRO Operating LLC**, nous le réparerons ou le remplacerons sans frais. Vous devez inclure une preuve de la date d’achat ainsi qu’un chèque de 19,95 $ au nom d’**EURO-PRO Operating LLC** au pour couvrir les frais d’expédition et de manutention du retour du produit.*

Cette garantie limitée s’applique à l’acheteur original de l’appareil et exclut toutes les autres garanties juridiques, implicites ou conventionnelles. Le cas échéant, la responsabilité d’**EURO-PRO Operating LLC** se limite aux obligations spécifiques expressément énoncées au titre de cette garantie limitée.

En aucun cas **EURO-PRO Operating LLC** ne peut être tenue responsable d’incidents ou de dommages indirects à quiconque et de toute nature que ce soit. Certains états et certaines provinces n’autorisent pas l’exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects; dans ce cas, cette disposition ne s’appliquerait pas.

La garantie limitée vous confère des droits juridiques auxquels peuvent s’ajouter d’autres droits qui varient d’un État à l’autre et d’une province à l’autre.

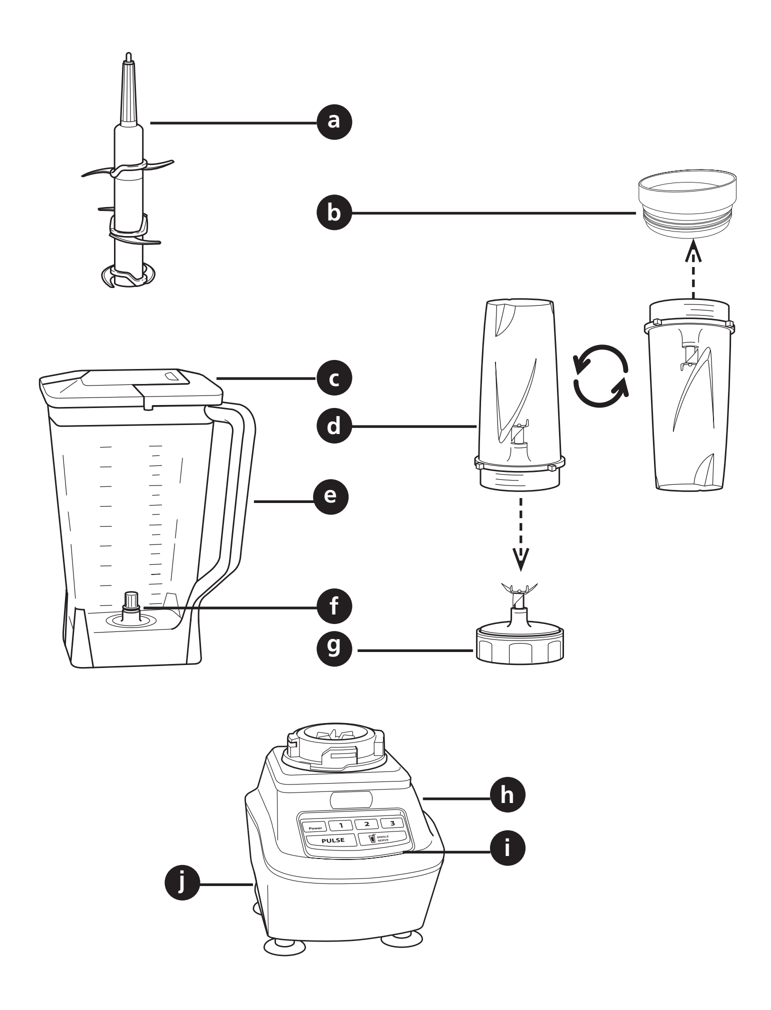
***IMPORTANT : Emballez soigneusement l’appareil pour éviter tout dommage lors du transport. Assurez-vous que la preuve d’achat soit incluse et qu’une étiquette indiquant votre nom, adresse complète et numéro de téléphone, ainsi qu’une note avec les renseignements sur l’achat, le numéro de modèle et le problème, soient attachées à l’appareil. Nous vous recommandons d’assurer votre colis (puisque les dommages lors du transport ne sont pas couverts par la garantie limitée). Indiquez sur l’extérieur de votre colis « À L’ATTENTION DE : SERVICE À LA CLIENTÈLE ». Nous nous efforçons sans cesse d’améliorer nos produits et, de ce fait, les spécifications décrites dans ce guide sont sujettes à des changements sans préavis.**

Enregistrement du produit

Veuillez visiter le site Web **www.ninjakitchen.com** ou composer le **1-877-646-5288** pour enregistrer votre nouveau produit **Ninja**MD dans les dix (10) jours suivant l’achat. Vous devrez fournir le nom du magasin, la date d’achat, le numéro de modèle, ainsi que votre nom et adresse.

L’enregistrement nous permettra de vous contacter dans l’éventualité peu probable d’un avis sur la sécurité du produit. En enregistrant votre produit, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions d’utilisation et les consignes de sécurité énoncées dans ce document.

Partes de su licuadora profesional Ninja® con taza individual



a Accesorio de 6 cuchillas

b Tapa de transporte para taza individual (x2)

c Tapa de jarra con mango de traba

d Taza individual para beber (x2)

e Jarra

f Engranaje impulsor

g Cuchilla para taza individual

h Base del motor

i Panel de control

j Cable de alimentación (no se muestra)

La licuadora profesional **Ninja®** con taza individual es una herramienta profesional innovadora con un diseño compacto y un rendimiento increíble. Es ideal para moler hielo, picar, licuar y hacer jugos.



Español

CARACTERÍSTICAS:

- **Tecnología de cuchillas Ninja®**
- **Jarra de 72 oz. y tazas individuales - Sin BPA**
- **Tapa con traba, con pico vertedor**
- **Panel de control electrónico, fácil de limpiar**

Armado de la licuadora profesional Ninja® con taza individual

TENGA EN CUENTA ESTAS MEDIDAS DE SEGURIDAD AL UTILIZAR EL ARTEFACTO:

⚠ **IMPORTANTE:** Siempre coloque el accesorio dentro de la jarra antes de agregarle los ingredientes.

⚠ **IMPORTANTE:** Los accesorios no son intercambiables.

⚠ **CUIDADO:** ¡Las cuchillas son filosas! Tenga mucho cuidado al manipular las cuchillas.Sosténgalas siempre por la parte superior del vástago.

⚠ **IMPORTANTE:** Nunca haga funcionar el artefacto vacío.

⚠ **CUIDADO:** Nunca saque el recipiente mientras el artefacto esté funcionando.

⚠ **ADVERTENCIA:** Nunca deje el artefacto desatendido mientras esté funcionando.

⚠ **CUIDADO: NO LICÚE COMIDA O LÍQUIDOS CALIENTES.**

ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ

1. Saque todo el material de embalaje y etiquetas del artefacto.
2. Lave las tapas, la jarra, las tazas individuales y las cuchillas con agua tibia y jabón, usando un trapo suave. **Tenga cuidado al lavar las cuchillas ya que son muy filosas.**
3. Enjuáguela y séquela completamente.
4. Las tapas, la jarra, las tazas individuales y los accesorios son aptos para lavavajillas. Le recomendamos colocar la tapa y los accesorios en el estante de arriba. Asegúrese de remover los accesorios del recipiente antes de colocarlo en el lavavajillas.
5. Limpie la base del motor con un trapo húmedo.

Armado y uso del tazón individual

ARMADO | **PULSO** | **EXTRACCIÓN**

Fig. 1 *Fig. 2* *Fig. 3* *Fig. 4* *Fig. 5*

Para obtener un mejor resultado, use “**PULSOS**” cortos.
¡La práctica hace la perfección!

IMPORTANTE: Verifique que la base del motor esté enchufada y lista para usar.

1 Coloque la base del motor sobre una superficie limpia, seca y nivelada como una mesada o mesa.

2 Agregue los ingredientes en la taza individual.

3 Coloque la cuchilla individual sobre la taza y ajústela bien hasta obtener un buen cierre. (**Fig. 1**)

4 Dé vuelta la taza individual y colóquela sobre la base del motor, alineando las pestañas de la taza con la base del motor. Gírela hacia la izquierda, la unidad estará lista para usar. (**Fig. 2**)

5 Presione el botón individual mediante intervalos cortos para activarlo. (**Fig. 3**)

6 Al lograr la consistencia deseada, detenga el artefacto removiendo su mano del botón de porción individual. Luego gire la jarra hacia la derecha (**Fig. 4**) y tire hacia arriba para removerla. (**Fig. 5**)

NOTA: ¡No la llene de más! Para evitar derrames, no agregue ingredientes por encima de la línea de “Max”.

7 Dé vuelta la taza y remueva la cuchilla individual girando la cuchilla hacia la izquierda.

8 ¡Coloque la tapa de transporte sobre la taza individual, gírela para trabarla y disfrute!

9 Verifique que la base del motor esté desenchufada cuando no la utilice.

Armado y uso de la jarra de 72 oz.

ARMADO

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3a

Fig. 3b

Fig. 4

Fig. 5

 Es mejor colocar primero los ingredientes líquidos y luego los ingredientes secos.

⚠ IMPORTANTE: Verifique que la base del motor esté enchufada y lista para usar.

1 Coloque la base del motor sobre una superficie limpia, seca y nivelada como una mesada o mesa.

2 Coloque la jarra sobre la base del motor. (**Fig. 1**). El mango debe quedar levemente inclinado hacia la derecha del símbolo de **"TRABA"** en la base del motor.

3 Gire el recipiente hacia la izquierda todo lo que pueda para trabarlo en su lugar. A medida que gira, descenderá y las trabas de seguridad de la parte de abajo de la jarra se deslizarán por debajo de las trabas de seguridad de la base del motor. (**Fig. 2**)

4 La jarra se puede colocar en la base del motor de dos formas distintas; el mango puede quedar en la esquina delantera derecha o en la delantera izquierda. (**Fig. 3a, Fig. 3b**)

5 Sosteniendo el mecanismo de 6 cuchillas por la parte superior del vástago, colóquelo sobre el eje del motor, dentro del recipiente. Verifique que quede correctamente colocado y en posición vertical. **(Fig. 4**)

NOTA: La cuchilla se apoyará sin quedar ajustada sobre el eje del motor.

5 Agregue los ingredientes en la jarra, teniendo cuidado para no exceder la línea de máximo que está en el costado del jarra.

NOTA: Si necesita agregar ingredientes adicionales mientras el artefacto esté funcionando, abra el pico vertedor y vierta los ingredientes por la abertura.

USO

EXTRACCIÓN

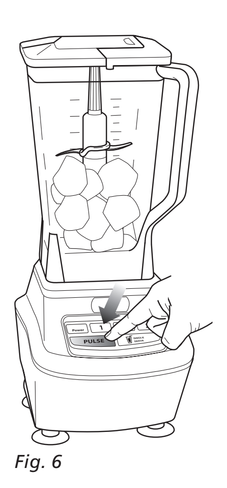


Fig. 6

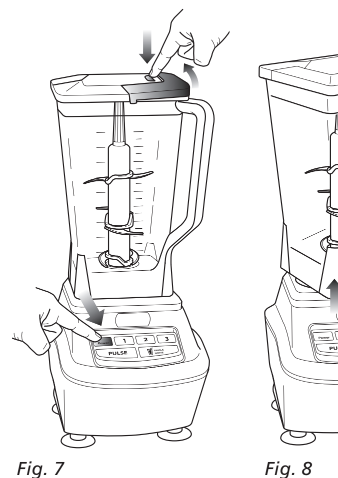


Fig. 7

Fig. 8

6 Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente y presione el botón de encendido (⏻).

NOTA: Como medida de seguridad, el botón de encendido (⏻) parpadeará y el motor no funcionará si la jarra y la tapa no están bien colocadas en su lugar. Cuando el recipiente y la tapa están bien colocados, el botón de encendido (⏻) permanecerá iluminado, y el artefacto estará listo para usar.

7 Sosteniendo la tapa por el mango en posición vertical, colóquela sobre la jarra alineando la flecha (▼) ubicada en la tapa con la flecha (▲) ubicada en el mango del jarra. (**Fig. 5**)

8 Seleccione la velocidad de acuerdo con sus necesidades. (**Fig. 6**)

NOTA: Pulse los ingredientes para picarlos parejo presionando hacia abajo en intervalos cortos.

9 Cuando haya alcanzado la consistencia deseada, apague el artefacto presionando el botón de encendido (⏻) y espere a que se detenga. (**Fig. 7**)

10 Para remover la tapa, tire del mango de la tapa hacia arriba hasta un ángulo de 90°. Gire el jarra en sentido horario y sáquelo de la base. (**Fig. 7, Fig. 8**)

⚠ **CUIDADO:** Nunca inserte sus manos en la jarra ya que las cuchillas son muy filosas. Use siempre una espátula para desprender comida que haya quedado atascada dentro de la jarra.

11 Dependiendo de la consistencia del contenido, use el pico vertedor para vaciar los líquidos. Para consistencias más espesas, saque cuidadosamente la tapa y las cuchillas (por su vástago), luego vacíe el interior del recipiente.

12 Verifique que la unidad esté desenchufada cuando no la utilice.

Cuidado y Mantenimiento

LIMPIEZA

⚠ **CUIDADO:** Verifique que la base del motor esté desenchufada del tomacorriente antes de colocar o sacar la cuchilla y antes de limpiarla.

⚠ **CUIDADO: NO** sumerja la base con el motor en agua o ningún otro líquido.

1 Separe/remueva todas las partes.

2 Limpie la base del motor con un trapo húmedo y séquela.

3 Coloque la jarra y la taza individual en el lavavajillas. Coloque las tapas y los accesorios en el estante superior. **Tenga cuidado al manipular las cuchillas ya que son muy filosas.**

NOTA: También puede lavar la licuadora llenando ¾ de la jarra con agua tibia y una gota de detergente para lavavajillas, colocando la tapa en la jarra y pulsando el botón de pulsos varias veces. Una vez que esté limpia, saque el recipiente de la base del motor. Enjuague el recipiente, los accesorios y la tapa en agua corriente. Deje que todas las partes se sequen antes de guardarlas. Llame a nuestro servicio al cliente si necesita cualquier reparación del artefacto al 1-877-646-5288.

ALMACENAMIENTO

1 Guarde la licuadora profesional ***Ninja®*** en posición vertical con la jarra sobre la base del motor, el accesorio de 6 cuchillas dentro de la jarra y con la tapa colocada. No le coloque nada encima. Mantenga las tazas individuales y el resto de los accesorios junto con el artefacto, o en un armario donde no se dañen ni representen ningún peligro.

PARA REINICIAR EL TERMOSTATO DEL MOTOR

La licuadora profesional ***Ninja®*** con taza individual tiene un sistema exclusivo de seguridad que evita daños al motor y al sistema de engranajes de la unidad en caso de sobrecargas. Si el artefacto se sobrecarga, el motor se apagará, el botón de encendido permanecerá iluminado y las velocidades 1, 2 y 3 parpadearán. Para reiniciar el artefacto, siga este procedimiento:

1 Desenchufe la unidad del tomacorriente.

2 Saque y vacíe el recipiente y verifique que no haya quedado comida atascando las cuchillas o los accesorios.

3 Deje que el artefacto se enfríe durante 15 minutos.

4 Vuelva a colocar el recipiente sobre la base del motor y vuelva a enchufar el artefacto en el tomacorriente.

5 Siga usando el artefacto como antes, sin exceder su capacidad máxima.

Cuadro de velocidades

BOTÓN	FUNCIÓN	USO
ENCENDIDO ⏻	Encendido/Apagado	Apague siempre la unidad cuando no se utilice
1	Procesado y mezcla	Para mezclar rebozados, salsas y marinados livianos, huevos revueltos, aplastar alimentos cocidos y frutas crudas y picar verduras para mojar o para salsa.
2	Licuado	Para rallar quesos duros, sopas crema, batir mezclas para mojar, moler frutas secas, picar fino, licuar salsas y mezclas para untar. Mezclar bebidas, bebidas en polvo o malteadas.
3	Hacer puré, disolver y moler hielo	Para mezclar batidos, frappé, disolver mezclas densas y licuar frutas y verduras enteras. Moler cubitos de hielo para conos de helado, bebidas congeladas o granizados.
PULSO	Procesamiento controlado y picos de potencia	Para controlar el picado y el procesamiento.

⚠ ***IMPORTANTE:** No haga funcionar el artefacto durante más de 4 minutos seguidos para evitar que se sobrecaliente.

Guía de diagnóstico de problemas

PROBLEMAS	POSIBLE CAUSA Y SOLUCIÓN
Las luces del panel de control parpadean, el motor no arranca o la cuchilla no gira.	• Verifique que la jarra esté correctamente colocada sobre la base del motor. • Verifique que la tapa esté colocada en la jarra en la posición correcta (flechas alineadas). • La licuadora está apagada. Presione el botón de encendido (⏻) para encenderla. • Verifique que el cable esté bien enchufado en el tomacorriente. • Verifique su fusible o la llave general. • La unidad se recalentó. Desenchúfelo y espere unos 15 minutos antes de usarla nuevamente.
Los alimentos no se pican parejos.	O está picando demasiada comida a la vez, está picando comida de distintas texturas o los trozos de comida no son del mismo tamaño. Trate de procesar menos comida por vez.
Los alimentos se pican demasiado o salen muy aguados.	Los alimentos se procesaron de más. Use el botón de PULSE para mayor control.
Se acumula la comida en la tapa o en los costados de la jarra.	La mezcla es demasiado densa. Agregue más líquido.
No puede hacer nieve a partir de hielo sólido.	No use hielo que se haya dejado afuera o que haya comenzado a derretirse.

Partes de repuesto

Para comprar partes y accesorios adicionales, visite nuestro sitio Web: www.ninjakitchen.com
o llame a servicio al cliente: 1-877-646-5288.

Notas

EURO-PRO®

GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

EURO-PRO Operating LLC garantiza este producto contra defectos de materiales y mano de obra por un término de un (1) año a partir de la fecha de compra original, siempre que sea utilizado para uso doméstico normal, sujeto a las siguientes condiciones, exclusiones y excepciones.

La responsabilidad de **EURO-PRO Operating LLC** se limita únicamente al costo de reparación o reemplazo de la unidad, a nuestro criterio. Esta garantía limitada no cubre el desgaste normal de las partes y no cubre ninguna unidad que haya sido alterada o utilizada con fines comerciales. Esta garantía limitada no cubre daños ocasionados por uso inadecuado, abuso, negligencia o daños causados por embalaje inapropiado o maltrato durante el transporte. Esta garantía limitada no cubre daños o defectos causados o resultantes durante el transporte para su reparación o alteraciones del producto o cualquiera de sus partes, realizadas por una persona no autorizada por **EURO-PRO Operating LLC**.

Si su artefacto no funciona correctamente al utilizarlo bajo condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, devuelva el artefacto completo y los accesorios, pagando el envío. Por asistencia con opciones del servicio de garantía o para soporte al cliente, llame a nuestro centro de atención al cliente y especialistas de productos al 1-877-646-5288 o visite nuestro sitio web en www.ninjakitchen.com.

Si EURO-PRO Operating LLC determina que el artefacto presenta un defecto, lo reparará o remplazará sin cargo, a su criterio. Debe incluir un comprobante de la fecha de compra y un cheque a favor de **EURO-PRO Operating LLC** por la suma de $19,95 para cubrir los gastos de envío y procesamiento. *

Esta garantía limitada es válida para el comprador original del producto y excluye cualquier otra garantía legal, implícita y/o convencional. La responsabilidad de **EURO-PRO Operating LLC**, de existir, se limita a las obligaciones específicas asumidas expresamente bajo los términos de esta garantía limitada.

Bajo ninguna circunstancia **EURO-PRO Operating LLC** será responsable por daños incidentales o indirectos a cualquiera, de ninguna clase. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños consiguientes o incidentales, por lo tanto lo anterior puede no ser válido para usted.

Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos los que varían de estado a estado o de provincia a provincia.

***IMPORTANTE: mbale el producto cuidadosamente para evitar daños durante el transporte. Asegúrese de incluir un comprobante de la fecha de compra y de colocarle una etiqueta al producto con su nombre, dirección completa y número de teléfono, una nota proporcionando información de la compra, número de modelo y una descripción del problema que tenga la unidad. Le recomendamos asegurar el paquete (puesto que la garantía limitada no cubre daños de envío). Escriba en el exterior del paquete "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". Nosotros nos esforzamos constantemente en mejorar nuestros productos, por lo tanto las especificaciones aquí indicadas pueden cambiar sin previo aviso.**

Español

Registro del producto

Visite **www.ninjakitchen.com** o llame al **1-877-646-5288** para registrar su nuevo producto Ninja® dentro de los diez (10) días siguientes a la compra. Se le preguntará el nombre de la tienda, la fecha de compra y el número de modelo, junto con su nombre y su dirección.

El registro nos permitirá contactarnos con usted en caso de existir alguna notificación de seguridad con respecto al producto. Al registrarlo, usted reconoce haber leído y comprendido las instrucciones de uso y advertencias incluidas en estas instrucciones.

Euro-Pro Operating LLC
US: Newton, MA 02459
CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7

1-877-646-5288

www.ninjakitchen.com

Illustrations may differ from actual product.
Les illustrations peuvent différées du produit actuel.
El dibujo puede ne ser igual al producto real.

BL740_140304.1

Printed in China / Imprimé en Chine / Impreso en China